

GRIDDLE PLATE



GRILLPLATTE M + S, GRILLPLATTE RECHTECKIG

Die Platte besteht aus hochwertigem Gusseisen. Gusseisen lässt sich sehr hoch erhitzen und verfügt über eine optimale Hitzeverteilung sowie -speicherung. Die Grillplatte ist multifunktional einsetzbar. Die gerippte Vorderseite eignet sich perfekt für Kurzgebratenes mit herrlichen Grillstreifen, Fisch, Gemüse etc. Auf der glatten Rückseite können Spiegeleier, Crêpes und vieles mehr zubereitet werden.

Die Grillplatte Rechteckig ist für den Einsatz auf der AUSTRALIAN LINE oder dem VENEZIA 570 G.

ANWENDUNG

Reinigen Sie die Grillplatte vor dem ersten Gebrauch mit Wasser. Berühren Sie das Zubehör während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie die Grillplatte in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen. Heizen Sie diese jeweils während mind. 5 Minuten auf der Stufe 🔥🔥 vor.

BENUTZUNG EASY FLIP TRICHTER



EASY FLIP Trichter:

Direkte Hitze

Grillrost:

entfernen und Grillplatte direkt auf den grossen Trichter stellen

Deckel:

offen

REINIGUNG

- Lassen Sie die Grillplatte auf dem Grill bei voller Leistung ca. 10 Minuten ausbrennen
- Verwenden Sie eine Bürste aus Messingborsten (keine Stahlborsten)
- Lassen Sie diese danach auskühlen
- Bei hartnäckiger Verschmutzung verwenden Sie anschliessend Seifenwasser oder den **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** für die gründliche Reinigung
- Tipp: nach der Reinigung mit Speiseöl leicht einölen

ENTRECÔTE MIT GEGRILLTEM GEMÜSE



HANDHABUNG GASKUGELGRILL



EASY FLIP Trichter:

Direkte Position

Deckel:

offen



Vorheizen:

5 Minuten, Stufe   , Deckel geschlossen

ZUTATEN

- 1 Entrecôte, etwa 600 g
- 2 Zucchini
- 1 Aubergine
- je 1 roter, gelber und grüner
Peperoni/Gemüsepaprika
- 1 junger Rosmarinzwig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Die Zucchini und die Aubergine beidseitig kappen, in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Peperoni halbieren, den Stielansatz und die Kerne entfernen, die Hälften längs vierteln. Sämtliches Gemüse in eine Schüssel legen und mit Olivenöl beträufeln. Das Entrecôte auf der Gusseisenplatte auf beiden Seiten scharf anbraten, mit Pfeffer würzen. Kerntemperaturmesser auf 55° C einstellen, die Nadel in der Mitte in das Fleisch stecken. Die Flamme auf kleinste Stufe stellen. Das Gemüse auf die Gusseisenplatte verteilen. Sobald das Entrecôte die Kerntemperatur von 55° C erreicht hat, neben dem Grill auf einem Teller 5 bis 10 Minuten gar ziehen lassen. Das Gemüse knackig grillen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Entrecôte vor dem Servieren auf dem Grill nochmals erwärmen, in Scheiben schneiden, mit dem Grillgemüse servieren.

Rezepte (alle Angaben für 4 Personen)



SURF & TURF-SPIESS MIT RIESENCREVETTEN UND SCHWEINSFILET



HANDHABUNG GASKUGELGRILL



EASY FLIP Trichter:
Direkte Position

Deckel:
offen



Vorheizen:
10 Minuten, Stufe 🔥🔥, Deckel geschlossen

ZUTATEN

- 8 Schweinefiletmedaillons à 50 g
- 8 Tranchen Kochspeck
- 4 Riesencrevetten (extragross)
- 4 Zitronengrassstangen
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

ZUBEREITUNG

Schweinefiletmedaillon mit Specktranchen umwickeln. Je zwei Schweinefiletmedaillon und eine Crevette auf einen Zitronengrass-Stängel aufspießen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl bepinseln. Die Spiesse auf der vorgeheizten Gusseisenplatte auf jeder Seite ca. 5 Minuten grillieren.

CRÊPE MIT BIRNEN UND SCHOKOLADENSAUCE



HANDHABUNG GASKUGELGRILL



EASY FLIP Trichter:
Direkte Position

Deckel:
offen



Vorheizen:
5 Minuten, Stufe Deckel geschlossen

ZUTATEN

150 g Mehl
250 ml Milch
4 Eier
1 Prise Salz
½ Esslöffel Zucker

30 g Butter
100 ml Mineralwasser
4 halbe Birnen, pochiert
200 g Schokolade, leicht erwärmt
Zimtpulver

ZUBEREITUNG

Mehl, Milch, Eier, Salz und Zucker mit dem Schwingbesen gut mischen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Butter schmelzen, zusammen mit dem Mineralwasser begeben und vermischen. Sofort mit dem Ausbacken beginnen. Die vorgeheizte Grillplatte mit etwas Butter bestreichen, eine grosse Schöpfkelle voll Crêpeteig darauf geben und mit einem grossen Spachtel dünn ausstreichen. 2–3 Minuten backen, wenden und mit 2 1/4 Birnenstücke belegen, Schokolade darüber giessen und nach Belieben mit Zimtpulver bestreuen. Crêpe zusammenklappen und warm servieren.



GRIDDLE PLATE M + S, GRIDDLE PLATE RECTANGULAR

The Griddle Plate is made of high-quality cast-iron. Cast-iron can be heated to very high temperatures and commands optimal heat distribution as well as optimal heat retention. The Griddle Plate is multifunctional. The ribbed front is perfectly suited for quick roasting with superb grill marks, for meat, vegetables etc. The smooth back side can be used for fried eggs, crêpes and much more.

Griddle Plate Rectangular for use on the AUSTRALIAN LINE or VENEZIA 570 G.

INSTRUCTIONS FOR USE

Clean the Griddle Plate with water prior to its first use. Only touch the accessories with barbecue gloves during use on the barbecue. Do not put the Griddle Plate on flammable or heat-sensitive surfaces while hot. Always pre-heat it on level 🔥🔥 for a minimum of 5 minutes.

USING THE EASY FLIP FUNNEL



Large funnel **EASY FLIP**:
Direct heat

Cooking grid:
take away and put Griddle Plate directly on large funnel

Lid:
open

CLEANING

- Leave the Griddle Plate on the barbecue to burn out at full capacity for about 10 minutes
- Use a brush with brass bristles (no steel bristles)
- Then let it cool down
- For stubborn dirt, use soapy water or **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** for a thorough cleaning
- Tip: lightly oil with food-grade oil after cleaning

ENTRECOTE WITH BARBECUED VEGETABLES



OPERATING THE GAS KETTLE GRILL



Funnel **EASY FLIP**:

Direct position

Lid:

open



Preheat:

5 minutes, at level  lid closed

INGREDIENTS

- 1 entrecote, approx. 600 g
- 2 zucchini
- 1 aubergine
- 1 red, yellow and green pepper/capsicum
- 1 sprig of young rosemary
- salt, freshly ground pepper

PREPARATION

Trim the zucchini and the aubergine at both end and cut into 5 mm thick slices. Halve the peppers, remove the stem ends and seeds and quarter the halves lengthways. Place all the vegetables in a bowl and drizzle with olive oil. Sear the entrecote on both sides on the cast-iron griddle and season with pepper. Set the core temperature sensor to 55° C and insert the needle into the centre of the meat. Turn the flame down to the lowest setting. Spread the vegetables around the cast-iron griddle. As soon as it has reached the core temperature of 55° C, place the entrecote on a plate beside the barbecue and let it finish cooking for 5 to 10 minutes. Barbecue the vegetables until they are al dente and season with salt and pepper. Reheat the entrecote on the barbecue prior to serving, slice and serve with the barbecued vegetables.

Recipe (serves 4 people)



SURF & TURF



OPERATING THE GAS KETTLE GRILL



Funnel **EASY FLIP**:
Direct position

Lid:
open



Preheat:
10 minutes, at level  , lid closed

INGREDIENTS

- 8 medallions of pork fillet, 50 g each
- 8 slices bacon
- 4 giant prawns
- 4 stalks lemon grass
- salt, pepper, olive oil

PREPARATION

Wrap the medallions of pork fillet with the bacon. Skewer two medallions and one prawn on a lemon grass stalk, season with salt and pepper, and brush with olive oil. Grill the skewers on the cast-iron plate for about 5 minutes on each side.

CRÊPES WITH PEARS AND CHOCOLATE SAUCE



OPERATING THE GAS KETTLE GRILL



Funnel **EASY FLIP**:

Direct position

Lid:

open



Preheat:

5 minutes, at level 🔥 🔥, lid closed

INGREDIENTS

150 g flour

250 ml milk

4 eggs

1 pinch salt

½ tbsp sugar

30 g butter

100 ml mineral water

4 pear halves, poached

200 g chocolate, slightly warm

cinnamon powder

PREPARATION

Mix flour, milk, eggs, salt and sugar well with a whisk and leave to settle for half an hour. Melt the butter and add together with the mineral water. Immediately start with baking. Brush the pre-heated Griddle Plate with some butter, place the content of a large ladle of crêpe dough onto it and spread thinly with a large spatula. Bake for 2–3 minutes, turn over and cover with 2 quarter pieces of the pears, pour chocolate over them and add cinnamon powder to your taste. Fold crêpe and serve warm.






PLAQUE DE CUISSON M + S, PLANCHA RECTANGULAIRE

Cette Plaque de cuisson est fabriquée à partir d'une fonte de grande qualité. La fonte peut être chauffée à très haute température et dispose d'une très bonne répartition de la chaleur. Elle garde également très bien la chaleur. La Plaque de cuisson peut être utilisée de multiples façons. Sa face rainurée est parfaite pour les cuissons rapides, pour faire griller magnifiquement des poissons, légumes, etc. Sa face lisse permet de préparer des œufs au plat, des crêpes et bien d'autres choses.

Plancha Rectangulaire pour les gammes AUSTRALIAN LINE ou VENEZIA 570 G.

UTILISATION

Laver la Plaque de cuisson à l'eau avant la première utilisation. Pendant l'utilisation, ne manipuler l'accessoire sur le barbecue qu'avec les gants prévus à cet effet. Ne jamais placer la Plaque de cuisson chaude sur une surface inflammable ou sensible à la chaleur. Préchauffer la Plaque pendant au moins 5 minutes sur la position .

UTILISATION DE L'ENTONNOIR EASY FLIP



Grand entonnoir **EASY FLIP**:
Chaleur directe

Grille:
ôter puis placer directement la Plaque de cuisson sur le grand entonnoir

Couvercle:
ouvert

NETTOYAGE

- Faites chauffer la Plaque de cuisson sur le barbecue à feux maximum pendant env. 10 min.
- Utilisez une brosse en laiton (pas de brosse acier)
- Laissez-la ensuite refroidir
- Pour la saleté tenace, utilisez de l'eau savonneuse ou **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** pour un nettoyage complet
- Conseil: après le nettoyage, huiler légèrement avec de l'huile alimentaire

ENTRECÔTE ET LÉGUMES GRILLÉS



UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ



Entonnoir **EASY FLIP**:
position directe

Couvercle:
ouvert



Préchauffage:
5 minutes, sur position  couvercle fermé

INGRÉDIENTS

- 1 entrecôte, environ 600 g
- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 1 poivron de chaque couleur,
vert, jaune et rouge
- 1 branche de romarin
- Sel, poivre noir du moulin

PRÉPARATION

Ôter les deux bouts des courgettes et de l'aubergine et les débiter en tranches de 5 mm. Couper les poivrons dans le sens de la longueur, ôter la tige, égrainer les fruits et les couper en quartiers. Placer tous les légumes dans un saladier et les arroser d'huile d'olive. Saisir l'entrecôte des deux côtés à feu vif sur la plaque en fonte. Poivrer. Piquer le thermomètre dans la viande et le régler à 55° C. Régler la flamme sur position minimale, répartir les légumes sur la plaque. Dès que la température intérieure de la viande atteint 55° C, la déposer sur une assiette à côté du grill et laisser reposer 5 à 10 minutes. Rôtir les légumes en les laissant croquants. Saler et poivrer. Réchauffer l'entrecôte sur le grill avant de la débiter en tranches et de la servir, avec les légumes.

Recettes (quantités pour 4 personnes)



SURF & TURF



UTILISATION DU BARBECUE SPHERIQUE A GAZ



Entonnoir **EASY FLIP**:
position directe

Couvercle:
ouvert



Préchauffage:
10 minutes, sur position  couvercle fermé

INGRÉDIENTS

- 8 médaillons de porc 50 g
- 8 tranches de lard
- 4 gambas (de grande taille)
- 4 bâtons de citronnelle
- Sel, Poivre, Huile d'olive

PRÉPARATION

Barder les médaillons de porc avec des tranches de lard. Piquer deux médaillons de porc et une gamba sur un bâton de citronnelle pour réaliser une brochette, saler, poivrer et badigeonner d'huile d'olive. Passer les brochettes au barbecue sur la plaque en fonte pendant environ cinq minutes de chaque côté.

CRÊPE À LA POIRE ET AU CHOCOLAT



UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ



Entonnoir **EASY FLIP**:
position directe

Couvercle:
ouvert



Préchauffage:
5 minutes, sur position , couvercle fermé

INGRÉDIENTS

150 g	de farine	30 g	de beurre
250 ml	de lait	100 ml	d'eau minérale
4	œufs	4	demi-poires, pochées
1	pincée de sel	200 g	de chocolat tiédi
½ cs	de sucre		Cannelle en poudre

PRÉPARATION

Mélanger la farine, le lait, les œufs, le sel et le sucre énergiquement avec le fouet et laisser reposer une demi-heure. Faire fondre le beurre, ajouter au mélange en même temps que l'eau minérale, mélanger. Commencer tout de suite la cuisson. Beurrer légèrement une Plaque de cuisson préchauffée, y déposer une grande louche de pâte à crêpe et répartir la pâte en une fine couche à l'aide d'une grande spatule. Laisser cuire 2 à 3 minutes, retourner puis déposer 2 1/4 de poire, verser le chocolat liquide et ajouter la cannelle selon votre envie. Refermer la crêper et servir chaud.



PIASTRA M + S, PIASTRA RETTANGOLARE

La Piastra è realizzata in ghisa di alta qualità. La ghisa, resistente alle alte temperature, consente una perfetta distribuzione e conservazione del calore. La Piastra è utilizzabile in diversi modi. Il suo lato anteriore a coste è perfettamente indicato per rosolature veloci con magnifiche striature da grill, pesce, verdura, ecc. Sul lato posteriore liscio si possono preparare facilmente uova al tegame, crêpes e tanto altro ancora.

Piastra Rettangolare per utilizzo con AUSTRALIAN LINE o VENEZIA 570 G.

MODALITÀ D'USO

Lavare la Piastra prima del primo utilizzo. Durante l'uso sulla griglia, toccare l'accessorio soltanto con appositi guanti da grill. Quando è calda, non poggiare la Piastra su superfici infiammabili o sensibili al calore. Preriscaldarla sempre per almeno 5 minuti al livello 🔥🔥.

UTILIZZO DELL'IMBUTO EASY FLIP



Grande imbuto **EASY FLIP**:

Calore diretto

Griglia:

da rimuovere e sostituire con la Piastra

Coperchio:

aperto

PULIZIA

- Lasciare la Piastra sul grill acceso a fuoco massimo per ca. 10 minuti
- Utilizzare una spazzola in setole di ottone (non di acciaio)
- Lasciare quindi raffreddare
- In caso di sporco ostinato, utilizzare acqua saponata o OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER per una pulizia accurata
- Consiglio: una volta pulita la Piastra, ungerla leggermente con olio commestibile

ENTRECÔTE CON VERDURE GRIGLIATE



PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS



Imbuto **EASY FLIP**:
posizione diretto

Coperchio:
aperto



Preriscaldamento:
5 minuti, al livello 🔥🔥🔥, coperchio chiuso

INGREDIENTI

- 1 entrecôte, all'incirca 600 g
- 2 zucchine
- 1 melanzana
- rispettivamente 1 peperone rosso,
giallo e verde
- 1 ramo di rosmarino giovane
- sale, pepe macinato

PREPARAZIONE

Rimuovere entrambe le estremità delle zucchine e della melanzana, tagliare a fette spesse 5 mm. Dividere in due i peperoni, rimuovere il picciolo e i semi, tagliare in 4 parti le due metà per lungo. Mettere tutte le verdure in una zuppiera e versarvi qualche goccia di olio di oliva. Rosolare bene a fuoco vivo ambedue i lati dell'entrecôte sulla Piastra in ghisa, condire con pepe. Impostare il misuratore della temperatura interna a 55° C, quindi infilarne la punta al centro della carne. Ridurre il fuoco al minimo. Distribuire le verdure sulla Piastra in ghisa. Non appena l'entrecôte ha raggiunto la temperatura interna di 55° C, lasciarla macerare per bene in un piatto accanto al grill, per 5-10 minuti. Grigliare le verdure fino a doratura, quindi condirle con sale e pepe. Prima di servire l'entrecôte, riscaldarla nuovamente sul grill, tagliarla a fette e servirla insieme alle verdure grigliate.

Ricette (per 4 persone)



SPIEDO MARI & MONTI CON GAMBERONI E FILETTO DI MAIALE



PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS



Imbuto **EASY FLIP**:
posizione diretto

Coperchio:
aperto



Preriscaldamento:
10 minuti, al livello 🔥🔥, coperchio chiuso

INGREDIENTI

- 8 medaglioni di filetto di maiale
da 50 g ciascuno
- 8 fette spesse
speck
- 4 gamberoni (giganti)
- 4 gambi di citronella
sale, pepe, olio di oliva

PREPARAZIONE

Avvolgere i medaglioni di filetto di maiale con le fette di speck. Infilzare su ogni gambo di citronella due medaglioni e un gamberone, condire con sale e pepe e spennellare con olio di oliva. Grigliare gli spiedi sulla Piastra in ghisa preriscaldata, per circa 5 minuti a lato.

CRÊPES ALLE PERE CON CREMA DI CIOCCOLATO



PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS



Imbuto **EASY FLIP**:
posizione diretto

Coperchio:
aperto



Preriscaldamento:
5 minuti, al livello 🔥 🔥, coperchio chiuso

INGREDIENTI

150 g	farina	100 ml	acqua minerale
250 ml	latte	4	mezze pere sobbollite
4	uova	200 g	cioccolato leggermente riscaldato
1	pizzico sale		cannella in polvere
½ cucchiaino	zucchero		
30 g	burro		

PREPARAZIONE

Mescolare bene con la frusta da cucina farina, latte, uova, sale e zucchero e lasciar riposare per mezz'ora. Sciogliere il burro, aggiungerlo insieme all'acqua minerale e mescolare. Iniziare subito a friggere. Spennellare un po' di burro sulla Piastra preriscaldata, versare un grosso mestolo d'impasto delle crêpes, spalmandolo sulla Piastra con una grande spatola, fino a formare uno strato sottile. Cuocere per 2-3 minuti, girare e farcire con 2 pezzi e ¼ di pera, farvi colare sopra il cioccolato e cospargere di cannella in polvere a proprio piacimento. Piegare la crêpe e servirla calda.



ES PLANCHA M + S, PLANCHA RECTANGULAR

La Plancha está fabricada con hierro fundido de alta calidad. El hierro fundido soporta temperaturas muy elevadas y distribuye y mantiene el calor de forma óptima. La Plancha es multifuncional. El lado delantero acanalado es ideal para preparar platos a la Parrilla poco hechos con un magnífico relieve estriado, como pescado, verduras, etc., mientras que en el reverso dispondrá de una plancha lisa para preparar, entre otros, huevos estrellados o crepes.

La Plancha Rectangular por utilizzo con AUSTRALIAN LINE o VENEZIA 570 G.

MODO DE EMPLEO

Limpie con agua la Plancha antes de usarla por primera vez. Utilice únicamente guantes para barbacoa cuando manipule los accesorios en la barbacoa. Cuando la Plancha esté caliente, no la coloque sobre superficies inflamables o sensibles al calor. Precaliente siempre la Plancha durante un mínimo de 5 minutos regulando la temperatura al 🔥🔥.

USO DEL CONO EASY FLIP



Cono grande **EASY FLIP**:

Calor directo

Parrilla:

retirar y sustituir por la Plancha

Tapa:

abierta

LIMPIEZA

- Deje calentar la Plancha en la barbacoa durante 10 minutos a máxima potencia
- Utilice un cepillo con cerdas de latón (no de cerdas de acero)
- Después deje enfriar la Plancha
- Si la suciedad está muy incrustada, utilice a continuación agua enjabonada, o bien el BARBECUE-CLEANER de OUTDOORCHEF para conseguir una limpieza a fondo
- Sugerencia: tras la limpieza, unte la Plancha con un poco de aceite de mesa

ENTRECOT CON VERDURAS A LA PARRILLA



MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS



Cono **EASY FLIP**:
posición directo

Tapa:
abierta



Precalentar:
5 minutos, a temperatura al  tapa cerrada

INGREDIENTI

- 1 entrecot de aprox. 600 g
- 2 calabacines
- 1 berenjena
- 1 pimiento/pimiento dulce de cada clase (rojo, amarillo y verde)
- 1 ramita fresca de romero
- Sal, Pimienta recién molida

PREPARAZIONE

Cortar ambos extremos de los calabacines y la berenjena y cortar en rodajas de 5 mm de grosor. Cortar los pimientos a la mitad y quitar el tallo y las pepitas. Cortar las mitades a lo largo. Echar toda la verdura en un recipiente y rociar con aceite de oliva. Poner el entrecot sobre la Plancha de hierro fundido y dorar bien por ambas caras. Condimentar con pimienta. Regular el medidor de temperatura interna a 55° C, clavar la aguja en centro de la carne. Reducir el fuego al mínimo. Colocar la verdura sobre la Plancha de hierro fundido. En cuanto el entrecot haya alcanzado una temperatura interna de 55° C, dejar reposar de 5 a 10 minutos en un plato junto a la barbacoa. Asar la verdura en la Parrilla hasta que esté crujiente, salpimentar. Volver a calentar el entrecot en la barbacoa justo antes de servirlo, cortar en lonchas y servir junto con la verdura.

Recetas (todas las medidas calculadas para 4 personas)



BROCHETA SURF & TURF CON GAMBONES Y LOMO DE CERDO



MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS



Cono **EASY FLIP**:
posición directo

Tapa:
abierta



Precalentar:
10 minutos, a temperatura al 🔥🔥, tapa cerrada

INGREDIENTI

- 8 medallones de lomo de cerdo
de 50 g cada uno
- 8 lonchas de beicon para cocinar
- 4 gambones (extragrandes)
- 4 varitas de hierba luisa
- Sal, Pimienta, Aceite de oliva

PREPARAZIONE

Envolver con las lonchas de beicon los medallones de lomo de cerdo. Montar las brochetas intercalando una gamba y dos medallones de lomo de cerdo en cada tallo de hierba luisa; salpimentar y untar con aceite de oliva. Asar las brochetas en la Plancha de hierro fundido previamente calentada durante aproximadamente 5 minutos por cada lado.

CREPES CON PERAS Y SALSA DE CHOCOLATE



MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS



Cono **EASY FLIP**:
posición directo

Tapa:
abierta



Precalentar:
10 minutos, a temperatura al 🔥🔥, tapa cerrada

INGREDIENTI

150 g de harina
250 ml de leche
4 huevos
1 pellizco de sal
½ cda de azúcar
30 g de mantequilla

100 ml de agua mineral
4 mitades de peras escalfadas
200 g de chocolate, ligeramente
caliente
Canela en polvo

PREPARAZIONE

Mezclar bien con ayuda de un batidor la harina, la leche, los huevos, la sal y el azúcar y dejar reposar media hora. Derretir la mantequilla, añadir al agua mineral y mezclar. Comenzar inmediatamente a cocinar. Untar la Plancha previamente calentada con un poco de mantequilla. Verter un cucharón grande lleno de masa para crepes sobre la Plancha y extender con una espátula grande formando una capa fina. Dejar cocer de 2 a 3 minutos, darle la vuelta a la masa y guarnecer con 2 cuartos de pera. Verter el chocolate por encima y espolvorear al gusto con canela. Plegar la crepe y servir caliente.





GRILLPLAAT M + S, RECHTHOEKIG PLANCHA

De Grillplaat is vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer. Gietijzer kan tot zeer hoge temperaturen worden verhit en beschikt over een optimale warmteverdeling en -opslag. De Grillplaat is multifunctioneel. De geribbelde voorkant is perfect geschikt voor het kort aanbraden met grillstrepen van vlees, vis, groenten, enz. Met de gladde kant kunt u dan weer spiegeleieren, crêpes, enz. bereiden.

De Rechthoekig Plancha past op alle modellen van de AUSTRALIAN LINE en de VENEZIA 570 G.

GEBRUIK

Reinig de Grillplaat voor het eerste gebruik met water. Gebruikt u het accessoire op de barbecue, zorg er dan steeds voor dat u barbecuehandschoenen draagt. Zet de Grillplaat als ze heet is niet op een brandbaar of een niet-hittebestendig oppervlak. Verwarm ze altijd minstens 5 minuten voor op stand 🔥🔥.

GEBRUIK VAN DE EASY FLIP TRECHTER



Trechter **EASY FLIP**:

Directe verwarming

Grillrooster:

verwijderen en vervangen door Grillplaat

Deksel:

open

REINIGING

- Laat de Grillplaat op vol vermogen ong. 10 minuten volledig uitbranden
- Gebruik een borstel met messing (geen stalen borstel)
- Laat hem daarna volledig afkoelen
- Bij hardnekkig vuil kunt u zeepwater gebruiken of de **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** voor een grondige reiniging
- Tip: na het reinigen licht insmeren met spijjsolie

ENTRECÔTE MET GEGRILDE GROENTEN



GEBRUIK KOGELBARBECUE OP GAS



Trechter **EASY FLIP**:
directe positie

Deksel:
open



Voorverwarmen:
5 minuten, op stand , deksel gesloten

INGREDIENTEN

- 1 entrecôte, ong. 600 g
- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 1 rode, gele en groene paprika
- 1 jong takje rozemarijn
- zout, versgemalen peper

BEREIDING

De uiteinden van de courgette en de aubergine verwijderen, de groenten in schijven van 5 mm snijden. De paprika's halveren, steel en pitten verwijderen, de helften in de lengte in vieren snijden. Alle groenten in de schaal leggen en met olijfolie besprenkelen. De entrecôte op de gietijzeren plaat aan beide kanten goed aanbraden, met peper kruiden. Kerntemperatuurmeter op 55° C instellen, de naald in het midden in het vlees steken. De vlam op de kleinste stand zetten. De groenten over de gietijzeren plaat verdelen. Zodra de entrecôte de kerntemperatuur van 55° C heeft bereikt, naast de barbecue 5 tot 10 minuten laten rusten. De groenten knapperig grillen, met peper en zout kruiden. De entrecôte voor het serveren noch een keer op de barbecue verwarmen, in plakken snijden en met de gegrilde groenten serveren.

Recepten (alle opgaven voor 4 personen)



SURF & TURF



GEBRUIK KOGELBARBECUE OP GAS



Trechter **EASY FLIP**:
directe positie

Deksel:
open



Voorverwarmen:
10 minuten, op stand   deksel gesloten

INGREDIENTEN

- 8 varkensmedaillons van 50 g
- 8 plakken gekookt spek
- 4 grote garnalen (extra groot)
- 4 takjes citroengras
- zout, peper, olijfolie

BEREIDING

Wikkel de varkensmedaillons in de plakken spek. Prik telkens twee varkensmedaillons en een garnaal op een takje citroengras, breng op smaak met peper en zout en besprenkel met olijfolie. Bak de spiesjes ca. 5 minuten aan elke kant op de gietijzeren plaat.

FLENSJE MET PEER EN CHOCOLADESAUS



GEBRUIK KOGELBARBECUE OP GAS



Trechter **EASY FLIP**:
directe positie

Deksel:
open



Voorverwarmen:
10 minuten, op stand   deksel gesloten

INGREDIENTEN

150 g	bloem	30 g	boter
250 ml	melk	100 ml	mineraalwater
4	eieren	4	halve peren, gepocheerd
1	snuifje zout	200 g	chocolade, lichtjes
½ el	suiker		verwarmd kaneelpoeder

BEREIDING

Meng de bloem, melk, eieren, zout en suiker met een garde en laat een half uur rusten. Smelt de boter en giet deze samen met het mineraalwater bij het deegmengsel. Goed mengen. Start onmiddellijk met het bakken. Bestrijk de voorverwarmde grillplaat met wat boter, leg er een grote pollepel deeg op en strijk dun uit met een grote spatel. Bak 2–3 minuten, draai het flensje om en beleg met 2 1/4 stukjes peer, giet er de chocolade over en bestrooi naar smaak met kaneelpoeder. Vouw het flensje dubbel en dien warm op



PLADE M + S, REKTANGULÆR PLANCHA

Pladen er fremstillet af førsteklasses støbejern. Støbejern kan opnå meget høje temperaturer, har optimal varmefordeling og holder længe på varmen. Pladen kan anvendes til mange forskellige formål. Den ribbede forside er perfekt egnet til korttidsstegning af herlige grillstrimler, fisk, grøntsager etc. På den glatte bagside kan du tilberede spejlæg, crepes og meget andet.

Firkantet støbejernsplade der passer til både AUSTRALIAN LINE grills og VENEZIA 570 G grill.

ANVENDELSE

Vask Pladen af med vand, før den tages i brug første gang. Sørg for altid at have grillhandsker på, når du anvender tilbehør på grillen. Når Pladen er varm, må den ikke placeres på brandbare eller varmefølsomme overflader. Pladen skal altid forvarmes i mindst 5 min. på trin 🔥🔥.

BRUG AF EASY FLIP TRAGT



Stor tragt **EASY FLIP**:

Direkte varme

Grillrist:

skal fjernes og erstattes af Pladen

Låg:

åbent

RENGØRING

- Lad Pladen brænde færdig på grillen ved fuld varme i ca. 10 min.
- Anvend en børste med messingbørster (stålbørster må ikke anvendes)
- Lad derefter pladen køle af
- I tilfælde af meget fastsiddende snavs kan du efterfølgende bruge sæbevand eller **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** til grundig rengøring
- Et godt råd: smør Pladen med lidt madolie efter rengøring

ENTRECOTE MED GRILLEDE GRØNTSAGER



HÅNDTERING AF GASKUGLEGRILLEN



Tragt **EASY FLIP**:
direkte position

Låg:
åbent



Forvarmning:
5 min., på trin 🔥 🔥 🔥, lukket låg

INGREDIENSER

- 1 entrecote, ca. 600 g
- 2 squash
- 1 aubergine
- Henholdsvis 1 rød,
gul og grøn peberfrugt
- 1 frisk kvist rosmarin
- salt, kværnet peber

TILBEREDNING

Skær enderne af squash-frugten og auberginen, og skær dem i 5 mm tykke skiver. Del peberfrugterne i halve, fjern stilkene og kernerne og skær dem i kvarte på langs. Læg alle grøntsagerne i en skål, og hæld lidt olivenolie over. Steg entrecote-steaken kort på begge sider på støbejernspladen ved høj varme, og krydr med peber. Indstil stegetermometret til 55° C, og stik nålen ind i midten af kødet. Indstil flammen til laveste trin. Fordel grøntsagerne på støbejernspladen. Så snart entrecote-steaken har nået en kernetemperatur på 55° C, skal den hvile på en tallerken ved siden af grillen i 5–10 min. Gril grøntsagerne til de er sprøde, og krydr med salt og peber. Varm entrecote-steaken igennem på grillen igen, før den serveres. Skær den i skiver, og server den sammen med de grillede grøntsager.

Opskrifter (alle angivelser er for 4 personer)



SURF & TURF



HANDTERING AF GASKUGLEGRILLEN



Tragt **EASY FLIP**:
direkte position

Låg:
åbent



Forvarmning:
10 min., på trin 🔥 🔥, lukket låg

INGREDIENSER

- 8 medaljoner af svinefilet a 50 g
- 8 stykker skiveskåret kogerflæsk
- 4 kæmperejer (ekstra store)
- 4 citrongræsstænger
- salt, peber, olivenolie

TILBEREDELSE

læskeskiverne vikles rundt om svinemedaljonerne. På hver citrongræsstang sættes to svinemedaljoner og en kæmpereje. Krydres med salt og peber og pensles med olivenolie. Spyddene grilles på støbejernspladen på hver side i ca. 5 minutter.

CRÊPE MED PÆRER OG CHOKOLADESAUCE



HÅNDTERING AF GASKUGLEGRILLEN



Tragt **EASY FLIP**:
direkte position

Låg:
åbent



Forvarmning:
5 min., på trin 🔥, lukket låg

INGREDIENSER

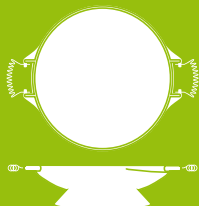
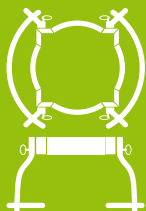
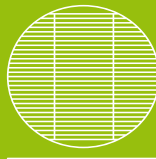
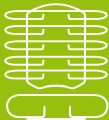
150 g mel
250 ml mælk
4 æg
1 knsp. salt
½ spiseskefuld sukker

30 g smør
100 ml mineralvand
4 halve pærer, pocherede
200 g chokolade, let opvarmet
Stødt kanel

TILBEREDNING

Pisk mel, mælk, æg, salt og sukker godt sammen med et piskeris, og lad blandingen hvile i en halv time. Smelt smørret, tilsæt det sammen med mineralvandet, og bland det alt sammen. Start bagningen med det samme. Smør den forvarmede Plade med lidt smør, hæld en stor grydeskefuld crêpe-dej på Pladen, og smør dejen tyndt ud med en stor paletkniv. Bag dejen i 2–3 min., vend, og læg så 2 kvarte stykker pære på. Hæld chokolade over, og strø stødt kanel over efter din egen smag. Klap din crêpe sammen og server den varm.





BARBECUE CULTURE



OUTDOORCHEF.COM